



przepisy.pl

Zupa pomidorowa z majonezem



Składniki:

- pulpa pomidorowa - 500 mililitrów
- cebula - 1 sztuka
- liść laurowy - 1 sztuka
- cukier - 1 łyżka
- majonez - 5 łyżek
- natka pietruszki - 1 pęczek
- Bulionetka drobiowa Knorr** - 1 litr
- Delikat przyprawa w płynie Knorr** - 1 sztuka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Sparzone pomidory obieramy i przekrawamy na połówki. Wkładamy do garnka i zalewamy bulionem do ich przykrycia. Dusimy na małym ogniu około 15 minut, a następnie lekko solimy i miksujemy blenderem na gładką konsystencję (można je przetrzeć przez sitko, ale dla mnie to zbyt trudny trud).
2. Dodajemy pokrojoną w półplasterki cebulę, liście laurowe i cukier. Całość doprowadzamy do wrzenia i zmniejszamy ogień. Gotujemy jeszcze ok. 10 minut.
3. Lekko przestudzamy. Majonez mieszamy ze szklanką ciepłej zupy i powoli dodajemy do garnka cały czas mieszając. Doprawiamy do smaku i podgrzewamy ciągle mieszając. Przed podaniem posypujemy posiekaną natką. Smacznego!

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl